Домашние заготовки

№ 2

ХРУСТЯЩИЕ ОГУРЧИКИ

Лучшие рецепты консервирования

SHOUT
SHARE
IT

- Хрустящие огурчики
  - Огурцы свежие консервированные
  - Огурцы малосольные стерилизованные
  - Огурцы, консервированные без стерилизации
  - Огурцы соленые «Иссык-кульские»
  - Огурцы маринованные «Изумрудные»
  - Маринованые корнишончики
  - Кабачки, консервированные со сладким перцем
  - Рассольник с перловкой
  - Салат из огурцов с луком, зеленью и чесноком
  - Огурцы «Покровские»
  - Салат из огурцов и помидоров «Огород в банке»
  - Кисло-сладкие огурчики
  - Салат «Корейский»
  - Огурцы «Хрустящие»
  - Салат «Огуречник»
  - Салат из огурцов
  - Салат из огурцов-2
  - Салат из кабачков (острый)
  - Огурцы, соленные с красной смородиной или брусникой
  - Кабачки с чесноком и укропом
  - Огурцы и патиссоны маринованные «Хрустящие»
  - Огурцы солёные «Изумрудные»
  - Огурцы в горчице
  - Салат «Огурцы в горчице»
  - Экспресс-маринование огурцов
  - Виноградные огурцы
  - Соленые огурчики без уксуса
  - Острый салат из кабачков
  - Сок огуречный натуральный
  - Огурчики в водочном маринаде
  - Мелкие огурчики
  - Огурчики, маринованные с укропом
  - Огурчики «Просто чудо»
  - Огурчики маринованные хрустящие
  - Огурцы кисло-сладкие
  - Огурцы ядреные
  - Огурцы, соленные по-болгарски
  - Огурцы «Приворотные»
  - Консервированные огурчики «с хрустом»
  - Камышинские огурчики
  - Заготовка для рассольника

- Огурцы натуральные с солью
- Салат из перезрелых огурцов
- Полезные советы
- Огурцы, соленные без уксуса
- Огурцы с аспирином
- Огурцы, маринованныес лимонной кислотой
- Огурцы «Ошпаренные»
- Огурчики с тархуном
- Огурцы в соке крыжовника
- Огурцы со свечкой
- Огурцы «Ароматные»
- Огурчики, как у бабушки
- Огурцы с сахаром по-чешски
- Консервированные огурцы «Пряные»
- Салат из огурцов с помидорами
- Консервированные огурцы и помидоры
- Салат из огурцов и помидоров
- Консервирование огурцов
- Огурцы в соусе
- Огурцы с яблоками
- Консервированные малосольные огурцы
- Огурцы по-волгоградски
- Консервирование огурцов методом замачивания
- Соленые огурцы, консервированные по-московски
- Огурцы, маринованные с добавлением лимонной кислоты
- Соленые острые огурцы
- Маринованные острые огурцы
- Салат из огурцов, физалиса и моркови
- Огурцы, маринованные путем самостерилизации
- Засолка огурцов в бочках
- Засолка огурцов в небольшой посуде
- Огурцы, соленные со сладким перцем
- Малосольные огурцы
- Пикули из соленых огурцов
- Соленые стерилизованные огурцы (1)
- Соленые огурцы, консервированные с уксусом
- Маринованные огурцы «Горчичные»
- Огурцы, соленные с чесноком
- Соленые стерилизованные огурцы (2)
- Огурцы в томатном соусе
- Маринованные очищенные огурцы
- Консервированные огурцы с соком из смородины
- Маринованные корнишоны

- Огурцы в горчице
- Фруктово-овощное ассорти
- Огурцы, консервированные с сахаром
- Огурцы по-польски
- Огурцы маринованные салатные
- Огурчики «Простенькие»
- Огурчики «Прелесть»
- Огурчики для мужчин
- Огурцы, маринованные с морковью
- Салат из огурцов в собственном соку
- Огурцы в яблочном соке
- Салат «Зимний»
- Консервированные огурцы в тыквенно-яблочном соку
- Салат-полуфабрикат
- Салат из огурцов
- «Огород в банке»
- «Огуречик-огонек»
- Салат на зиму «с корейским акцентом»
- Салат из огурцов с горчицей

Хрустящие огурчики

Огурцы свежие консервированные

Для консервирования лучше всего брать некрупные, свежие, с плотной мякотью и водянистыми семенами зеленые огурцы. В случае, если имеются огурцы крупные, но с плотной хрустящей мякотью и мелкими водянистыми семенами, то такие огурцы можно разрезать поперек на кусочки толщиной 3–4 см. Рассортированные по размеру и окраске огурцы сначала моют в проточной воде и затем, обрезав концы, замачивают в холодной воде на 6–8 ч (чтобы мякоть огурцов стала плотной, хрустящей). Подготовка зелени. Из пряностей для приготовления консервированных огурцов употребляют укроп, стручковый горький зеленый или красный перец и чеснок. Перечисленная зелень должна быть чистой и свежей.

Укроп отделяют от сухих и желтых соцветий, моют в проточной воде, встряхивают воду и нарезают кусочками длиной 3–5 см. Стручковый горький зеленый или красный перец моют и затем разрезают на половинки по длине стручка. Чеснок очищают и зубки нарезают половинками.

При закладке огурцов и зелени в банки емкостью 0,5 л следует соблюдать следующее соотношение: 300 г огурцов, 5 г укропа, 0,5 горького перца, 2 зубка чеснока. По желанию к указанной зелени можно еще добавлять свежий хорошо промытый, мелко нарезанный лист сельдерея, лист хрена, эстрагона и зерна душистого перца, но так, чтобы общее количество добавленных пряностей было не более 15 г на одну банку емкостью 0,5 л.

На дно подготовленных стеклянных банок выкладывают половину необходимого количества зелени, затем огурцы и сверху — вторую половину зелени. Укладка огурцов может быть фигурная и насыпью. Обычно в банки емкостью 0,5 л огурцы выкладывают фигурной укладкой (нижний ряд вертикально, а сверху — 1–2 огурца горизонтально). В большую тару (банки емкостью 1 л и 3-литровые бутыли) огурцы можно укладывать насыпью, но после этого необходимо бутыль или банку встряхнуть для того, чтобы огурцы плотно улеглись. После укладки огурцы и зелень заливают горячим маринадом (не ниже 70—80-°С). Маринадная заливка должна полностью покрывать верхний ряд огурцов.

При варке заливки для одной банки емкостью 0,5 л необходимо: 200 мл воды, 0,5 ч. л. соли, 1,5 ст. л. уксуса.

Наполненные банки накрывают крышками и стерилизуют при 100 °С: банки емкостью 0,5 л — 6–8, емкостью 1,0 л — 9—10 и 3-

литровые бутыли — 18–20 мин.

Огурцы малосольные стерилизованные

После окончания процесса квашения, когда огурцы приобретают специфический вкус малосольных овощей, их отделяют от рассола, освобождают от пряностей и пряных растений, промывают в теплой воде (40–50 ˚С) и укладывают в банки емкостью 0,5 л по 290–300 г. На дно банок укладывают свежий укроп, чеснок и стручковый перец. Отделенный рассол кипятят в эмалированной кастрюле 5—10 мин и фильтруют через 3–4 слоя марли или плотный холст. Чистым рассолом (70–80 ˚С) заливают огурцы в банках. Наполненные банки стерилизуют при 90 ˚С: банки емкостью 0,5 л — 10–12, емкостью 1л — 12–15 и 3-литровые бутыли — 15–20 мин.

Огурцы, консервированные без стерилизации

Огурцы, консервированные методом горячей расфасовки без стерилизации, подготавливают так же, как и огурцы консервированные, стерилизованные; различие состоит в том, что бутыль, наполненную огурцами и пряностями (без чеснока и перца), заливают осторожно кипящей водой из чайника. Воду следует лить в центр бутыли, слегка поворачивая ее для равномерного прогрева стекла. Залитые горячей водой огурцы накрывают крышкой, бутыль укутывают полотенцем и выдерживают 3–4 мин. После этого воду из бутыли сливают и снова заливают кипящей водой, накрывают крышкой и повторно выдерживают 3–4 мин. Затем вторично сливают воду из бутыли, укладывают в нее подготовленные чеснок и перец, заливают нагретой до кипения заливкой, накрывают крышкой, немедленно закатывают и переворачивают горлом вниз. Этот продукт не стерилизуется.

Рецептура заливки такая же, как и при приготовлении консервированных огурцов.

Огурцы соленые «Иссык-кульские»

Огурцы помыть, разложить по банкам; добавить морковь (пластинками) + чеснок + корень хрена (полукольцами). Добавить 1–3 сладких перца на банку (целый, не резать, с семенами и хвостиком), добавить горький перец (по вкусу, на литровую банку — 1–2 шт., на 2 л — 2–3 шт.) + листья смородины, укроп.

Залить наполненные банки кипящим рассолом, сверху положить крышку. Держать в прохладном месте 1 неделю (на балконе).

Через неделю жидкость слить, она больше не нужна. Залить бачки кипящей водой (без всего, из кипящего чайника). Подождать 10 мин -2 раза.

В третий раз залить холодной кипяченой водой. Закатать.

Рассол: на 10 л воды — 1,5 кг соли.

Банки помыть, крышки простерилизовать (залить кипятком и выдержать 5 мин).

Галина Мороз, г. Донецк

Огурцы маринованные «Изумрудные»

На 3-литровую банку — 2 кг огурцов.

Рассол: 3 ст. л. сахара, 10 г лимонной кислоты или 100 г яблочного уксуса, 2 ст. л. водки, 1,5 л воды, пряная зелень — по вкусу.

Свежие зеленые огурцы помыть, обдать кипятком и сразу же погрузить в очень холодную воду. Уложить плотно огурцы в трехлитровую банку, перекладывая их пряной зеленью. Растворить в кипящей воде соль, сахар и лимонную кислоту, залить им огурцы, выдержать 5 мин. Слить раствор, нагреть его до кипения и вновь залить им огурцы. После вторичной пятиминутной выдержки снова слить раствор, ещё раз довести его до кипения, кипящим раствором третий раз залить огурцы, добавить в банку 50 г водки и закатать.

Для маринования огурцов можно использовать эстрагон, укроп, монарду, иссоп, листья вишни, черной смородины, хрен и др. Каждую банку рекомендуется закатывать со своим, отличным от других, набором пряностей.

Маринованые корнишончики

На 3-литровую банку: 1,2 (1,4) л воды, 2 ст. л. соли (без верха),3 ст. л. сахара (с верхом), 15 бутонов гвоздики, 6 лавровых листов, 1 ч. л. молотой корицы, чёрный и душистый перец горошком, 180–200 мл 6 %-го уксуса (1 ст. л. 70 %-го).

Подготовленные огурцы замочить на 6–8 ч, обрезать кончики, уложить ошпаренные огурцы в стерилизованные банки, залить на 20 мин кипятком. Слить воду и снова довести до кипения. В банку с огурцами засыпать соль, сахар, специи, 3–4 зубка чеснока, небольшой стручок горького перца, залить кипящей водой, добавить уксус и закатать, укутать. Можно хранить в помещении.

Кабачки, консервированные со сладким перцем

На 1 литровую банку: 600 г кабачков, 100–150 г сладкого перца, 6–8 зубков чеснока, по 5–6 горо-щин перца черного и душистого, 15–20 г укропа.

Заливка: 0,4 л воды, 1,5 ст. л. соли, 2–2,5 ст. л. уксуса.

Свежие, плотные, с недозревшими семенами кабачки длиной до 15 см и диаметром до 3,5 см тщательно помыть, отрезать плодоножки и порезать на кружочки толщиной 1,5–2 см. Укроп помыть и нарезать кусочками длиной до 5 см. Сладкий перец разрезать на четвертинки вдоль. Зубки чеснока очистить и порезать на пластинки.

В подготовленные банки выложить зелень и специи, затем кабачки, перец и влить заливку на 1,5 см ниже верха горлышка банки. Кипятить заливку с уксусом не следует, т. к. при этом уксусная кислота улетучивается. Банки прикрыть крышками и стерилизовать: литровые — 10–12 мин, 3-литровые — 14–15 мин. Затем немедленно закатать и охладить, перевернув банки.

Рассольник с перловкой

Предварительно сварить 2 ст. перловки.

1,5 кг просоленных огурцов натереть на крупной терке.

Поджарить на растительном масле 4 крупные луковицы, нарезанные кубиками, 4 крупные морковки и корень петрушки, натертые на терке. Добавить к ним тертые огурцы, тушить 20 мин.

Теперь приготовить сок из 0,5 кг помидоров, вылить в овощи и тушить еще 10 мин.

Смешать крупу с овощами, добавить зелень петрушки и укропа, чуть посолить, довести накануне кипения и разложить по стерильным 0,5-литровым баночкам.

Стерилизовать **в** кипящей воде 30 мин. Закатать и укутать в одеяло.

Салат из огурцов с луком, зеленью и чесноком

400 г огурцов, 1 небольшая луковица, зелень укропа и петрушки, 0,5 ч. л. соли, 1 красный горький перец, 1 ст. л. уксуса, 1/4 ст. растительного масла, 2 горошины черного перца, 2 зубка чеснока.

Подготовленные огурцы, лук нарезать кружочками. Зелень измельчить.

Все овощи и зелень перемешать, добавить соль, уксус, снова перемешать.

На дно пол-литровой банки положить горький перец и налить 2 ст. л. масла, положить салат, прикрыть крышкой и стерилизовать 12 мин. Затем банку закатать и остудить.

Огурцы «Покровские»

В промытые с пищевой содой и стерилизованные (стерилизую в СВЧ) 3-литровые банки уложить специи: зонтик укропа, 2 зубка чеснока, маленький кусочек хрена, 1 ч. л. горчицы в зёрнах, 8—10 горошин черного перца, 1/2 ч. л. корицы, 2 тоненьких ломтика свеклы, 2 небольшие луковицы.

Сверху положить хорошо промытые огурцы. Залить кипящей заливкой.

Заливка: 1,5 л воды, 2 ст. л. (с верхом) соли, 150 г сахара, 0,5 ч. л. красного острого перца.

Сверху в банку влить 2 ч. л. 70 %-й уксусной кислоты. Сразу же закатать стерильной крышкой (крышку стерилизовать в кипящей воде не более 3 мин, иначе защитный слой на крышке нарушается), перевернуть вверх дном, держать до остывания.

Салат из огурцов и помидоров «Огород в банке»

Рассол: на 2 л воды — 1 ст. сахара, 4 ст. л. соли, 1 ст. л. уксусной эссенции.

Этой заливки хватит на 6 литровых банок.

На дно литровой банки положить 10 горошин перца и заполнить банку, чередуя слои нарезанных кружочками огурцов и помидоров. Приготовить рассол, кипящий рассол залить в банки, прикрыть банки крышками и поставить стерилизовать на 15 мин. Банки закатать, перевернуть вверх дном и укутать до полного остывания.

Кисло-сладкие огурчики

Огурцы выкладываем в банки. Добавляем чеснок, морковь, сладкий перец, перец горошком, листья смородины, вишни, хрена, укроп. Заливаем крутым кипятком и даём постоять 20–30 мин. Воду сливаем и заливаем подготоаченным кипящим рассолом.

Рассол: на 1 л воды — 50 г соли, 100 г сахара, 5 г лимонной кислоты.

Салат «Корейский»

(Правда, по-моему, от корейского там ничего нет, кроме пакетика с приправами, но пахнет по-корейски).

3 кг кабачков очистить и натереть на корейской тёрке, 0,5 кг моркови — на ней же, 0,5 кг лука — мелко нарезать, добавить 2 ст. л. соли, 200 г сахара, 100 г растительного масла, 100 мл 9 %-го уксуса.

1 пачка приправы для корейской моркови, 2 головки чеснока (пропустить через пресс).

Все хорошо перемешать и разложить по банкам, стерилизовать с момента закипания 30 мин.

Выход — 7 пол-литровых банок.

Огурцы «Хрустящие»

На дно 3-литровой банки положить морковь, разрезанную на 4 части, 2 маленькие луковицы, несколько зубков чеснока, по 1 листочку хрена, смородины, вишни, несколько горошин перца (ещё эстрагон и горчица есть).

Выложить огурцы, залить кипятком на 15 мин, воду слить, добавить в неё 5 ч. л. соли, 10 ч. л. сахара, 100 мл 9 %-го уксуса. Вскипятить, залить в банку и закатать. Укутать.

Салат «Огуречник»

5 кг огурцов (можно переросших) нарезаем кубиками (если крупные зёрна — их убрать). 2 кг помидоров, 0,5 кг сладкого перца пропустить через мясорубку.

Добавить 1 ст. сахара, 1 ст. растительного масла, 2 ст. л. соли, 2 ч. л. уксусной кислоты, 3 головки чеснока (отдельно пропустить через мясорубку).

Всё сложить в кастрюлю: огурцы, пропущенные через мясорубку помидоры с перцем, соль, сахар, масло и варить с момента закипания 5 мин, добавить чеснок, варить ещё 1 мин. Затем влить уксус и варить 1 мин. Разложить по готовым банкам и закатать, укутать.

Салат из огурцов

Готовится быстро. Правда, лучше его пару месяцев выдержать, а потом уже есть, чтобы настоялся. Так что, если в августе приготовить, то в ноябре самое то.

3 кг свежих огурцов, 6–7 луковиц, укроп — по вкусу (обычно пучок), 150 г растительного или кукурузного рафинированного масла, 150 мл 9 %-го уксуса, 200 г сахара, 2 ст. л. (с верхом) соли.

Огурцы (неочищенные) и лук нарезать кружочками, не толстыми, но и не тонюсенькими. Укроп мелко нарезать. Все перемешать. Влить уксус, масло, посолить, подсластить. Еще раз аккуратно перемешать и оставить на 30 мин. Затем довести до кипения и потушить на слабом огне 10 мин.

Разложить по банкам, закатать.

Хранится прекрасно целый год до будущего лета. Так что не бойтесь, что тушится всего 10 мин и не стерилизуется.

Есть еще один похожий салат, но у него вкус более соленый, без сладкой нотки и менее пикантный. Может быть он кому-то больше понравится, так что на всякий случай даю рецепт.

4 кг свежих огурцов, 500 г лука, 200 г растительного или кукурузного рафинированного масла, 200 г сахара, 200 мл уксуса, 2 ст. л. соли, лавровый лист, гвоздика — по вкусу.

Все нарезать кружочками, заправить, перемешать и тушить 30 мин. Разложить по банкам и просто закрыть. Для красоты можно добавить любых овощей в небольшом количестве, например, морковь.

Ольга Игнатьева, г. Нежин

Салат из огурцов-2

Сезон на них уже заканчивается, но на базаре еще есть крупные «переспелки» — этот салат для них.

На 5 пол-литровых банок -1,5 кг огурцов, нарезанных полукольцами, 0,5 кг репчатого лука, так же нарезанного.

Маринад: на 1 л воды — 4 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. 9 %-го уксуса, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара или меда.

На дно банки кладем перец горошком, лавровый лист. Утрамбовываем овощи, заливаем кипящим маринадом и пастеризуем 15 мин в кипящей воде.

Салат из кабачков (острый)

Количество кабачков заранее не определишь — они разные.

Нарезаем их тонкими полукольцами. Точно так же — красный сладкий перец и репчатый лук.

В пол-литровую банку кладем слоями кабачки, перец и лук в соотношении 1:0,5:0,5. Затем несколько горошков перца и бутонов гвоздики, лавровый лист.

Заливаем кипящим маринадом — на 1,5 л воды 3 ст. л. соли, 6 ст. л. сахара, 180 мл 9 %-го уксуса.

Пастеризуем 10 мин в кипящей воде.

Огурцы, соленные с красной смородиной или брусникой

2 кг огурцов, 2 головки чеснока, 2 ст. л. соли, 60 г зелени укропа, 500 г красной смородины или брусники, 2 л воды.

Подготовленные огурцы плотно укладывают в банки вперемешку с чесноком, ягодами и укропом, заливают горячим рассолом и стерилизуют: пол-литровые банки — 3–5 мин, литровые — 8 мин, трехлитровые 12–15 мин.

Кабачки с чесноком и укропом

2 кг кабачков, 2 больших пучка укропа, 3–4 головки чеснока, 2 ст. л. соли, 1 ст. сахара, 1 ст. растительного масла, 1 ст. уксуса.

Кабачки нарезать кубиками и залить маринадом, чеснок почистить, измельчить и добавить к кабачкам, укроп мелко нарезать и — туда же. Всему дать постоять часа 2, разложить по банкам, простерилизовать пол-литровые банки 20 мин и закатать.

Огурцы и патиссоны маринованные «Хрустящие»

На дно литровой банки положить зелень, специи и пряности: петрушку, укроп (желательно зонтик), листья смородины, листья вишни, чеснок, душистый и черный перец, 1 лавовый лист.

Заполнить банку небольшими огурцами, укладывая их горизонтально, дополнить маленькими патиссонами и помидорчиками, сверху можно положить еще веточки укропа.

Наполненные банки залить кипящей водой, накрыть прокипяченными крышками, сверху — полотенцем, оставить на 2–3 мин. Затем воду слить, банки вторично залить кипящей водой, накрыть крышками, полотенцем, выдержать 5–6 мин.

После вторичного прогрева воду слить, добавить 1 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара и залить кипящим рассолом, процеживая через марлю. В наполненную банку влить 1 неполную ч. л. уксусной эссенции. Банку закатать, перевернуть вверх дном и укутать на 10–12 ч. Огурчики хрустят и очень вкусные!

Огурцы солёные «Изумрудные»

На 1 трехлитровую банку -2 кг огурцов, 2 зонтика укропа, по 5 листьев черной смородины и вишни, корень хрена.

Рассол: 3 ст. л. соли, 2 ст. л. водки, 1,5 л воды.

Свежие зеленые огурцы (не переросшие!) помыть, обдать кипятком и сразу же окунуть в очень холодную воду, затем уложить плотно в стерилизованную трехлитровую стеклянную банку, перекладывая их вымытыми листьями и укропом. Залить приготовленным холодным солевым раствором и добавить 2 ст. л. водки. Закрыть банку крышкой и поставить в холодное место.

Особенность этой заготовки в том, что огурцы сохраняют свой естественный зеленый цвет, приобретают своеобразный, «нестандартный» вкус и очень хорошо хранятся. Количество пряностей указано в рецепте ориентировочно, можно изменять по своему вкусу и усмотрению.

Огурцы в горчице

4 кг огурцов нарезать кружочками, 1 луковицу — кольцами, 1 головку чеснока — измельчить, 2–3 морковки — на корейской тёрке, добавить 1 ст. нарезанного укропа, 4 лавровых листа, 6 горошин черного перца, 4 ст. л. сухой горчицы, 4 ст. л. соли, 1 ст. сахара, 1 ст. 9 %-го уксуса, 1 ст. растительного масла.

Всё смешать и поставить на сутки под гнёт (у меня ночь стояло). Затем разложить по банкам и стерилизовать 15 мин.

Ирина Горенич, г. Харьков

Салат «Огурцы в горчице»

4 кг огурцов нарезать, 1 луковицу (кольцами), 1 головку чеснока нарезать, 2 морковки потереть (на корейской тёрке), 1 ст. нарезанного укропа, 4 лавровых листа, 6 горошин черного перца, 4 ст. л. сухой горчицы, 4 ст. л. соли, 1 ст. сахара, 1 ст. 9 %-го уксуса, 1 ст. растительного масла.

Всё смешать и поставить на сутки под гнёт. Затем разложить по банкам и стерилизовать 15 мин.

Экспресс-маринование огурцов

На 1 огурец: 1 ст. л. уксуса, 2 ч. л. сахара, 2 ч. л. свежего укропа (можно и сухой добавить), соль — по вкусу.

Огурец разрезать вдоль. Все специи смешать, посыпать нарезанный огурец и оставить на пару часиков. Все!!! Можно кушать.

Виноградные огурцы

На 1 л воды — 50 г соли, 50 г сахара, 300 мл яблочного или виноградного сока.

Заливать кипящим рассолом три раза (я делала: два раза залила просто кипятком, а третий раз — рассолом). Потом закатать. Каждый огурчик обвернуть виноградным ошпаренным листом. А перед этим все огурцы ошпарить кипятком и сразу облить холодной водой.

Анна Силшкова, г. Жашков

Соленые огурчики без уксуса

На 1,7 кг огурцов (на трехлитровую банку) — 50 г укропа, 2 зубка чеснока, 1 корень хрена, 1 стручок горького перца, 10 г листьев чабера, базилика, кориандра, 10 г листьев сельдерея, петрушки, черной смородины, 10 г эстрагона, 1,4 кг раствора соли (6–8 %-го — 60–80 г соли на 1 л воды).

Огурцы укладывают в пропаренную банку, добавляют специи, листья, на дно банки и поверх огурцов — по листику хрена. Заливают рассолом, закрывают ошпаренными кипятком полиэтиленовыми крышками. Через 2 дня, когда огурцы слегка просолятся, их ставят в холодное место.

Я огурцы эти храню в шкафу в коридоре, хотя лучше подойдет холодильник. Специи добавляю какие есть, не обязательно все по списку.

Оксана Юрченко, 2. Симферополь

Острый салат из кабачков

3 кг кабачков (полукружочками), 1,5 ст. л. крупной соли, 1,5 ст. л. сахара, 150 г измельчённого чеснока, 250 мл 6 %-го уксуса (я брала яблочный 5 %-й), 250 г растительного масла.

Всё смешать, оставить часа на 3 (я оставляла на ночь на балконе). Варить 25 мин, разложить по стерильным банкам, закатать.

Сок огуречный натуральный

Для его приготовления берут огурцы, которые не используются для других видов переработки: переросшие, недоразвитые, «крючки», с механическими повреждениями и т. п.

1-й вариант

13–15 кг огурцов, 100–180 г соли, 30–35 г семян укропа или тмина, 10–20 г корня хрена, 1–2 г черного перца, 1–2 г душистого перца, 0,5 стручка острого красного перца.

Огурцы тщательно помойте, нарежьте кусочками, вымочите в подсоленной воде (20 г соли на 1 л воды), промойте и измельчите. Затем огурцы отожмите, полученный сок отфильтруйте, добавьте по вкусу соль.

Хрен и перец помойте, мелко нарежьте, смешайте с сухими приправами и разделите на части в зависимости от величины и количества бутылок или банок. Приправу разложите по бутылкам и залейте соком, не доходя 6–8 см до краев горлышка. Поставьте в теплое место (18–20 ˚С).

Через два-три дня, когда сок перебродит, бутылки перенесите в холодное место (около 0 ˚С) и укупорьте перед охлаждением.

2-й вариант

13–15 кг огурцов, 100–180 г соли, 30–35 г семян укропа или тмина, 10–20 г корня хрена, 30–40 г семян горчицы, 20–30 г зелени эстрагона, 0,5 стручка красного перца. Готовим, как в первом варианте.

Огурчики в водочном маринаде

На 3-литровую банку: 2 кг огурчиков (небольших, тверденьких).

2 ст. л. крупной соли, 2 ст. л. сахара, 100 мл 5–6 %-го уксуса, 50 г водки, 1,5 л воды, листья хрена, смородины, ореха, чеснок, стебли укропа с зонтиками, горошины душистого перца, лавровый лист, тмин — на дно банки.

Огурчики моем, кладем на 3 ч в холодную воду. Хвостики не отрезаем. В кастрюлю кладём все маринадные ингредиенты, кроме водки. Как закипит — погружаем огурчики на пару секунд партиями, вытаскиваем, плотно укладываем в банки. Заливаем кипящим маринадом, прикрываем крышкой, оставляем на 5 мин.

Жидкость сливаем в кастрюльку, даём закипеть, вливаем в банку, прикрываем и оставляем на 5 мин. Сливаем (последний раз), даём вскипеть, заливаем банки, добавляем водку и закатываем.

По такому же рецепту я делала маленькие (как шампиньоны) патиссончики и кабачки, нарезанные кружочками. Получается пряно и хрустяще.

Ольга Моргун, г. Николаев

Мелкие огурчики

2,8–3 кг мелких огурцов, 1л 6 %-го уксуса, 800 г сахара, 7 листов смородины, 4 ст. л. соли, 1 болгарский перец, 15 зубков чеснока, 3 лавровых листа, перец горошком, корень петрушки, 3 мелкие морковки.

В большую кастрюлю вылить уксус, добавить соль и сахар, довести до кипения. В кипящий рассол положить огурцы, лист смородины, разрезанный на 4 части болгарский перец, морковь (целиком), чеснок.

Покипятить 5 мин. Затем огурцы, перец и морковь вынуть, разложить по стерилизованным банкам. Рассол вскипятить, добавить несколько горошин черного перца, лавровый лист. Сразу же залить огурцы, банки закатать и оставить до полного остывания, укутав.

Огурчики, маринованные с укропом

3 кг огурцов, 3 головки чеснока, 1 ст. нарезанного укропа, 0,5 ст, 9 %-го уксуса, 0,5 ст. растительного масла, 2,5 ст. л. соли, 8 ст. л. сахара.

Огурцы нарезать кружочками, добавить нарезанные чеснок, укроп, добавить уксус, растительное масло, соль, сахар. Все перемешать и оставить на 12 ч при комнатной температуре. Далее стерилизовать: банки 0,5 л — 7 мин, 1 л — 15 мин.

Огурчики «Просто чудо»

Мелкие огурцы, 1 ч. л. уксусной эссенции, 1 веточка петрушки, 1 луковица, 1 морковка — на каждую банку.

Маринад: на 1 л воды — 1 ст. л. (с верхом) соли, 2 ст. л. (без верха) сахара, по 4–5 горошин перца (душистого и горького), бутонов гвоздики, лавровый лист.

В литровые банки уложить специи, огурцы, сверху на огурцы положить измельченную луковицу и нарезанную кружочками морковь, ветку петрушки.

Вскипятить простую воду, залить огурцы, оставить на 10 мин, затем повторить заливку кипятком. На третий раз в воду положить соль и сахар, вскипятить, залить огурцы, добавить в каждую банку по 1 ч. л. уксусной эссенции. Закатать.

Огурчики маринованные хрустящие

На дно литровой банки положить зелень, специи.

Заполнить банку небольшими огурцами. Наполненные банки залить кипятком, накрыть крышками и оставить на 2 мин. Затем воду слить, банки вторично залить кипятком и выдержать 5 мин.

После вторичного прогрева воду слить, добавить 1 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара и залить кипящим рассолом огурцы. В наполненную банку влить неполную чайную ложку уксусной эссенции. Банку закатать и укутать.

Огурцы кисло-сладкие

В литровую банку положить луковицу, 2–3 зубка чеснока, 4–5 горошин перца, лавровый лист, 10–15 г подвяленной зелени укропа, петрушки, эстрагона, хрена, базилика, 0,5 ч. л. семян горчицы. Затем выложить огурцы (600–650 г).

Заливку нужно прокипятить в течение 5—10 мин: на 1 л воды достаточно будет 50 г соли, 25–30 г сахара. В банку налить 2 ст. л. 9 %-го уксуса, после чего залить рассолом. Прикрытые крышками банки выдержать в кипящей воде 10 мин и сразу закатать. При прогревании нужно следить за цветом огурцов. Если первоначальная ярко-зеленая окраска изменилась на оливковую, значит, содержимое в банке прогрелось до 67–70 °С, и прогрев можно закончить.

При использовании трехлитровых банок расход огурцов равен 1,8–2 кг, а время прогревания составит около 15 мин.

Огурцы ядреные

Рассол: на 1 л воды — 2 ст. л. соли (без верха), 1 ст. л. сахара.

Небольшие огурчики, собранные в этот же день, вертикально уложить в банку со специями и залить горячим рассолом, прикрыть крышкой и оставить на 30 мин. Затем рассол слить в кастрюлю, довести до кипения и вновь залить огурцы. Перед тем как закатать, влить 1 ч. л. уксусной эссенции (но не уксуса), иначе огурцы «взорвутся». На вкус такие огурцы будут чуть ядренее малосольных.

Огурцы, соленные по-болгарски

10 кг огурцов, 150 г лука, 100 г чеснока, 5 г черного перца, 5 г сахара, 100 г соцветий и стеблей укропа, 150 г листьев петрушки, 4–5 г лаврового листа, 100 г листьев сельдерея, 400 г соли.

Заливка: на 1 ст. столового уксуса — 40 г соли.

Огурцы помыть, натереть солью *и* оставить на ночь в холодном месте. На следующий день огурцы обтереть и выложить в подготовленную посуду: ряд огурцов, ряд приправ. Залить уксусом с солью и поставить на ферментацию.

Огурцы «Приворотные»

Молодые огурцы обдайте кипятком и сразу облейте холодной водой. После этого отварите капустные листья. Каждый лист зашепчите: «Как ты любишь обниматься, так бы и раб Божий (имя) со мной обнимался!»

Пришептывая так, бережно заверните в каждый лист по огурцу. Уложите их в стерилизованные банки. Залейте трехкратно кипящим рассолом (заливаете, держите 5 мин, сливаете, доводите до кипения и так далее). После этого закатываете крышкой.

Рассол делается так: на 1 л воды — по 50 г соли и сахара, 300 мл яблочного сока (желательно домашнего).

Подавайте на стол милому с мясным блюдом.

Консервированные огурчики «с хрустом»

На дно стерилизованной банки положить 2–3 зубка очищенного чеснока, 1 веточку укропа с семенами. Банку заполнить тщательно промытыми свежими огурцами (без предварительного замачивания), сверху положить лист хрена **с** веточкой.

Отдельно приготовить рассол: на 1 л воды — 2 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара. Довести до кипения (на 3-литровую банку приходится примерно 2 л рассола).

Залить подготовленные огурцы, накрыть крышкой и дать постоять 3–5 мин. Затем рассол слить, снова вскипятить и опять залить огурцы, добавить на банку 0,5 *ч.* л. уксуса 70 %-го и сразу закатать металлической крышкой. Банку перевернуть «вверх дном» и дать постоять до остывания.

Эти огурчики приятно хрустят и, что немаловажно, хранятся при комнатной температуре.

Камышинские огурчики

В банки закладывают приправу: чеснок, хрен, перец горошком, листья смородины, по 2 лавровых листа. Затем кладут огурцы плотным слоем. Банки заливают холодным рассолом из расчета: 1 ст. л. на 1 л воды. Огурцы солятся четыре-пять суток. Затем рассол выливается из банки, огурцы промываются два-три раза водой из-под крана, но так, чтобы приправа не выпала из банки. Промытые огурцы заливают до верха холодной водой. Банки закатывают. Хранят в любом месте.

Заготовка для рассольника

Огурцы помыть, нарезать кубиками и переложить в банки. Добавить чеснок, семена тмина, залить холодным рассолом. После этого пастеризовать литровые банки при температуре 85 °С 30 мин.

Рассол: на 1 л воды — 70-100 г соли.

Огурцы натуральные с солью

10 кг огурцов, 2 кг соли.

Огурцы очистить от кожуры, нарезать ломтиками толщиной 2–3 мм, пересыпать половиной нормы соли и уложить в стеклянную или эмалированную посуду. Поставить в холодное место. Через сутки огурцы переложить в банки, пересыпая оставшейся солью. Сверху огурцы также засыпать солью. Закатать и хранить в прохладном месте (темном).

Перед употреблением огурцы вымачивают в нескольких водах, чтобы удалить излишки соли.

Салат из перезрелых огурцов

1 кг огурцов, 2–3 зубка чеснока, кусочек корня хрена, 20 г соли.

Заливка: на 1 л воды — 0,15 л столового уксуса, 50-125 г сахара, 1,5–2 ст. л. горчицы.

Перезрелые огурцы надо очистить, разрезать вдоль на 8 частей и ложкой удалить семена. Огурцы помойте, пересыпьте солью (20 г соли на 1 кг огурцов), уложите под гнетом в эмалированный тазик и поставьте в холодное место на 10–12 ч. Затем огурцы отделите от сока с помощью дуршлага, разрежьте их на 2–4 части и выложите в банки вместе с приправами.

Залейте горячим маринадом и пастеризуйте при 90 °С: литровые банки 15–20 мин, 3-литровые -30-35 мин.

Полезные советы

— Чтобы огурцы сохранили яркую зеленую окраску, их надо перед засолкой ошпарить. Рассол будет всегда прозрачным и вкусным, если в него всыпать измельченные листья хрена.

— Огурцы и томаты, засоленные в открытой таре, не заплесневеют, если сверху положить наструганный хрен или сухие листья хрена.

Огурцы, соленные без уксуса

1 способ

В трехлитровую банку положить по одному дубовому, вишневому и черносмородиновому листочку, зелень укропа (30–50 г), очищенные и измельченные корни хрена, 4–8 зубков чеснока.

Выложить огурцы в банки и залить горячим рассолом (60 г соли на 1 л воды). Банку выдержать 7— 10 дней при комнатной температуре до полной засолки. По истечении этого времени рассол слить и процедить через 4 слоя марли. Огурцы и зелень промыть тремя литрами горячей воды. Банки залить прокипяченным горячим рассолом обязательно до краев, а затем быстро закатать крышками, поставить вверх дном и укутать одеялом.

2 способ

Огурцы размером до 12 см помыть и замочить на 6–8 часов в холодной воде. Выложить их в стерилизованные банки, залить холодным некипяченым рассолом (на 1 л воды — 50–70 г соли), накрыть полиэтиленовыми крышками и поставить на *3–4* дня для брожения. После этого убрать пену с рассола, вылить его в кастрюлю и кипятить 10 мин. Огурцы вновь промыть проточной водой, срезать «хвостики». В банки добавить зелень укропа, петрушки, дубовые листья, чеснок, лавровый лист и залить горячим рассолом.

Стерилизовать банки емкостью 1,5 л 12–15 мин, закатать.

Огурцы с аспирином

Вымачиваем огурцы в холодной воде примерно 6–8 ч.

Стерилизуем банки, закладываем укроп, перец горошком, 3–4 лавровых листа, чеснок и огурцы. Заливаем кипятком и даем постоять 5 мин. Потом сливаем в кастрюлю и варим маринад из этой заливки.

На 1,5 л маринада — 3 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара.

Дать закипеть маринаду и заливаем в банку. Кладем 1 таблетку аспирина и 1 ч. л. уксусной эссенции. Закрываем крышкой и зимой наслаждаемся малосольными огурчиками. Приятного аппетита!

Огурцы, маринованныес лимонной кислотой

10 кг огурцов, 150–200 г укропа с семенами, 500–800 г лука, хрен, 1 головка чеснока.

Заливка: на 10 л воды — 1 ст. соли, 2 ст. сахара, 125 г лимонной кислоты, по 10–15 зерен черного перца и горчицы, 5–6 лавровых листов.

Огурцы плотно выложите в банки, добавьте в каждую 1–3 зубка чеснока, 1–2 нарезанные луковицы, кусочек хрена, веточку укропа с семенами. Кипящей заливкой заполните банки и пастеризуйте при 95 °С: литровые и двухлитровые банки 15–20 мин, трехлитровые — 30–35 мин.

Огурцы «Ошпаренные»

На трехлитровую банку: 100 г сахара, 80 г соли, 3 ст. л. 9 %-го уксуса или 1 ч. л. 80 %-й эссенции, 5 зубков чеснока, 2 зонтика укропа, листик хрена, 5 листиков смородины, кусочек красного жгучего перца, 10 горошин черного перца.

Огурцы замочить на 4 ч в холодной воде, затем положить их на сито и ошпарить кипятком. После этого все продукты сложить в банку, залить кипятком, накрыть крышкой и выдержать 20 мин. Затем рассол слить в кастрюлю, довести до кипения. Залить огурцы и немедленно закатать крышкой. Укутать одеялом до полного остывания.

Огурчики с тархуном

Несколько лет назад приятель дал нам корешок эстрагона или тархуна, и с тех пор он прочно занял свое место на нашем огороде. Очень неприхотливое, не требовательное к почве и влаге растение. Может расти где угодно: и в тени, и на солнцепеке, причем без полива.

Кроме особого неповторимого аромата, тархун при консервации придает огурцам особую пикантность, сохраняет их натуральный окрас и хруст. Вот мой рецепт консервирования огурцов. Свежесобранные огурцы замачиваю в холодной воде от 4-х до 8 ч (как позволяет время).

Хорошо мою и обрезаю плодоножку (носик не обрезаю), выкладываю в подготовленные трехлитровые банки, дно банок выстилаю листьями хрена, заливаю кипящей водой и прикрываю крышкой, чтобы огурцы прогрелись. Затем эту воду сливаю, в банку с огурцами кладу 2 ст. л. соли (без верха), 2 ст. л. сахара, 3–4 зубка чеснока, веточку тархуна, зонтик укропа, небольшой отрезок корня хрена, заливаю новой порцией кипятка, добавляю 1 неполную ч. л. уксусной эссенции (кислоты), если нужно — добавляю еще воды под самую крышку и закатываю ключом. Переворачиваю банку на крышку и стараюсь остудить как можно быстрее, чтобы огурцы не получились вареными. Воду лучше брать не водопроводную, а из колодца артезианской скважины, то есть нехлорированную.

Пряности можно добавлять любые по вкусу: перец красный острый, перец горошком и так далее.

Ирина Васильева, г. Сумы

Огурцы в соке крыжовника

2 кг огурцов помыть, обдать кипятком и затем холодной водой, уложить в банку вместе с веточками эстрагона. 400 г крыжовника помыть, залить кипящей водой, добавить сахар (100 г) и соль (50 г), довести до кипения. Процедить раствор и протереть крыжовник через сито. Кипящей смесью процеженного раствора и протертого крыжовника провести трехкратную заливку огурцов и закатать банку.

Огурцы со свечкой

Трехлитровую банку стерилизовать в течение 20 мин. Затем поставить в нее обыкновенную восковую свечку и выложить огурцы. Они должны быть только что с грядки, мыть их не нужно, а только протереть чистой тряпочкой. Когда банка будет полной, свечку зажечь на 10 мин. Затем ее потушить, а банку сразу же закатать металлической крышкой. Зимой огурцы будут, словно только что с грядки.

Огурцы «Ароматные»

Огурцы и яблоки (по 1 кг) помыть. Выложить плотно в банку огурцы, яблоки и пряности (по 10 листьев лимонника и вишни). Воду (I л) вскипятить, растворить в ней сахар и соль (по 50 г), кипящим раствором провести трехкратную заливку. Банку закатать.

Огурчики, как у бабушки

Для маринования отберите средние огурчики, без дефектов, очень свежие. Замочите их на 6 ч в холодной воде. В банку, хорошо вымытую теплой водой с содой, укладывают специи из расчета на 1 л объема: 3–4 бутона гвоздики, лавровый лист, десятую часть маленького стручка красного горького перца, 7–8 горошин черного, 1/3 ч. л. корицы, крупный зубок чеснока, 1–2 веточки петрушки, хрена — в два раза больше, чем петрушки (листья и корни), и в три раза больше — укропа. Чеснок и зелень промыть и нарезать.

Вкус всего «букета» нарушится, если не соблюсти эти рекомендации, особенно это относится к красному горькому перцу и чесноку.

В банку со специями вертикально уложите огурцы, предварительно обмыв водой и обрезав кончики, верхний ряд — не выше горлышка банки.

Соле-сахарный маринад из расчета 1,5 л на трехлитровую банку готовить заранее. Лучше сразу делать его на две или четыре трехлитровые банки, то есть 3 или 6 л. На 1 л воды вам понадобится 50 г соли и 50 г сахара. Соль лучше всего крупного помола, вода для маринада — колодезная или родниковая (водопроводную можно отстоять, чтобы избавиться от хлора).

Подогретую над паром банку с огурцами залейте до самого верха кипящим маринадом и накройте заранее «прожаренной» в кипятке крышкой. После двухминутной выдержки поставьте банку на решетчатую подставку в ведро с горячей водой (80–90 °С) и доведите до кипения.

Трехлитровая банка должна находиться в воде 20 мин, двухлитровая — 15 мин. После того как извлечете банку из воды, немного приоткройте крышку, чтобы влить заранее отмеренную дозу уксусной эссенции -1-1,5 ч. л., и сразу же закатайте.

Переверните банку вверх дном и поставьте на противень или в таз. Накройте тряпкой, смоченной теплой водой, и поливайте ее через каждые 2–3 мин сначала прохладной водой, а затем холодной.

Такой способ охлаждения не даст огурчикам размякнуть, сделаться «ватными».

Огурцы с сахаром по-чешски

5 кг огурцов, 1 пучок зелени укропа, 2 морковки, 50 г корня хрена, 3 луковицы.

Рассол: 5 л воды, 1 л уксуса, 100 г соли, 250–350 г сахара, 4 лавровых листа, 10 горошин черного перца, 1 ч. л семян горчицы.

Морковь, лук и хрен чистят и мелко нарезают (соломкой). Огурцы моют, плотно выкладывают в банки, пересыпая нарезанными овощами. Огурцы заливают горячим рассолом. Стерилизуют в кипящей воде: литровые банки — 40 мин, двух- и трехлитровые — 60 мин.

Консервированные огурцы «Пряные»

Подготовить приправу: хрен, болгарский перец, укроп, петрушка, лавровый лист, черный перец горошком, листья смородины.

Если огурцы только сорваны, то перед закладкой в банки их замачивать в воде не надо. Если же они лежали, то их следует замочить на несколько часов в воде. На дно банки положить часть приправы, затем — огурцы, сверху — оставшуюся часть приправы, залить приготовленным рассолом.

Рассол: на 1 л воды — 50 г соли, 6 мл 96 %-й уксусной кислоты.

Затем пастеризовать в зависимости от емкости банок при температуре 80 ºС: 0,5 л — 3–6 мин; 1,0 л -8-10 мин; 2,0 л — 12–46 мин; 3,0 л -20 мин.

Салат из огурцов с помидорами

4 кг помидоров и огурцов, 500 г лука, 30 мл уксуса, 30 г соли, 350 г растительного масла, зелень.

Помидоры, огурцы, лук и зелень нарезать, как на салат. Добавить остальные ингредиенты и хорошо перемешать. Одну часть растительного масла прокалить. Разложить салат по стерилизованным банкам. В каждую банку влить по 2 ст. л. растительного масла и 1 ст. л. прокаленного, 1 ст. л. уксуса. Стерилизовать пол-литровые банки 20 мин, литровые — 30 мин.

Консервированные огурцы и помидоры

Средней величины огурцы и помидоры выложить в 3-литровые банки. Для вкуса и цвета добавить укроп, стручковый перец (горький) — зеленый и красный, зубки чеснока, лист сельдерея, несколько луковиц, нарезанную морковку.

Заливка: вскипятить 1,2 л воды, 70—100 г соли, 30 г сахара, 90 мл 6 %-го уксуса. Стерилизовать 15 мин.

Салат из огурцов и помидоров

3 кг маленьких огурцов, 1 кг помидоров, 2 головки чеснока, 2 ст. л. соли (с верхом), 2 ч. л. молотого черного перца, 1 пучок зелени укропа, 1 ст. растительного масла, 1 ст. сахара, 1 ст. уксуса.

Огурцы, помидоры разрезать на 4 части, чеснок пропустить через чесночницу. Все смешать и на 4 ч поставить в холодильник, периодически помешивая. Разложить по стерилизованным банкам и стерилизовать литровые банки — 15 мин, пол-литровые — 10 мин.

Консервирование огурцов

Заливочная жидкость должна содержать 7 % соли и 1,2 % уксусной эссенции (можно влить 2 ст. л. эссенции на литровую банку прямо на ее дно перед заполнением рассолом). Сахар при консервировании огурцов не добавлять. Температура заливки должна быть не ниже 70 °С.

Стерилизовать, как обычно, в посуде с горячей водой. Длительность процесса стерилизации для банок: пол-литровых — 3–5 мин, литровых — 5 мин, 3-литровых -10-12 мин (с момента, когда вода закипела в посуде). До момента закипания воды, особенно при слабом нагреве, иногда проходит много времени (особенно если консервируются огурцы в 3-литровых банках), и огурцы в банках становятся мягкими, дряблыми. Чтобы они остались хрустящими, можно вместо стерилизации при температуре 100 °С ограничиться пастеризацией и нагревать банки с огурцами при температуре 90 °С: пол-литровые и литровые — 10 мин.

В это время надо тщательно следить за температурой нагревания, поддерживать ее строго на указанном уровне. При подготовке продуктов для пастеризации необходимо соблюдать хорошие санитарные условия.

Огурцы в соусе

3 кг помидоров, 8 сладких перцев, 2 горьких перца, 5 луковиц, 2 головки чеснока.

Все пропустить через мясорубку и варить 15 мин. Добавить 5 кг нарезанных огурцов, 1 ст. растительного масла, 1 ст. уксуса, 1 ст. сахара, 1,5 ст. л. соли, варить 40 мин, разложить по банкам, закатать.

Огурцы с яблоками

Рассол: на 1 л воды — 500 г сахара, 50 г соли, 10 листьев лимонника.

Огурцы и яблоки обдать крутым кипятком и плотно выложить в 3-литровую банку, добавить листья лимонника, трижды залить рассолом и закатать.

Консервированные малосольные огурцы

2 кг огурцов, 50 г зелени (укроп, листья хрена), 2 зубка чеснока, 5–6 стручков красного перца.

Помытые небольшие огурчики 3–4 ч вымачивают в холодной воде. В каждую 3-литровую банку кладут по 2 кг огурцов, зелень, чеснок, горький стручковый перец. В 1 л кипящей воды растворяют 2 ст. л. соли, затем рассол охлаждают и заливают им подготовленные огурцы. Накрывают банки марлей, выдерживают 2–3 дня при комнатной температуре.

Затем банку накрывают жестяной крышкой и стерилизуют в кипящей воде 20–25 мин, герметически закатывают, переворачивают вверх дном и охлаждают.

Огурцы по-волгоградски

Чеснок, молотый черный перец, огурцы.

Рассол: на 10 л воды — 500 г соли, 500 г сахара, укроп, петрушка, 100 мл уксусной эссенции.

Огурцы тщательно промыть в двух водах, обрезать с двух сторон кончики, залить кипятком, закатать крышкой, укутать одеялом. Начать консервирование, когда вода немного остынет, станет теплой.

Приготовление рассола: в воду засыпать соль, сахар и прокипятить в ней укроп и петрушку, после этого вынуть. Перед тем как заливать рассол в банки, в него добавить уксусную эссенцию (рассол должен стоять на маленьком огне). Банки ошпарить кипятком, на дно каждой банки положить по 2–3 зубка нарезанного чеснока, 1/4 ч. л. молотого перца. Разложить по банкам огурцы, залить кипящим рассолом, закатать банки и укутать до полного остывания.

Консервирование огурцов методом замачивания

На 1 л воды — 1,5–2 ст. л. соли, веточки укропа, эстрагон, вишневые и смородиновые листья, коренья, листья хрена, 1 ст. л. уксуса.

Замочите огурцы на трое суток в холодном рассоле с различными пряностями. Промойте в кипяченой воде и разложите вместе со специями по подготовленным банкам.

Приготовьте свежий рассол: 2 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара на 1 л воды. Доведите до кипения, залейте огурцы. Прикройте сверху крышками.

Через 20 мин слейте рассол в кастрюлю, доведите до кипения. Залейте огурцы второй раз с добавлением уксуса. После этого закатайте.

Соленые огурцы, консервированные по-московски

10 кг огурцов, 2,5 кг ягод красной смородины или 1,8–2 л красносмородинного сока, 1–2 головки чеснока, 300 г зелени.

Рассол: на 10 л воды — 200–250 г соли.

Свежие огурцы вымочить, вымыть и плотно уложить вместе с приправами в банки. Ягоды красной смородины, предварительно очищенные и промытые, выложить в промежутки между огурцами. Залить горячим рассолом и стерилизовать в кипящей воде пол-литровые банки 3–5 мин, литровые — 8, трехлитровые — 12–15 мин.

Огурцы, маринованные с добавлением лимонной кислоты

На три 3-литровых банки: 4 л воды, 200 г соли, 30 г лимонной кислоты.

Кипящей водой заливают огурцы со специями, выдерживают 15–20 мин, воду сливают и заливают кипящим маринадом, закатывают.

Соленые острые огурцы

10 кг огурцов, 300 г зелени укропа, листья сельдерея, черной смородины или петрушки, черный и красный острый перец.

Рассол: 10 л воды, 800 г соли.

Листья и специи закладывают на дно, в середине и сверху стеклянной или эмалированной посуды.

Отбирают небольшие здоровые огурцы и заливают рассолом с некоторым избытком. Сверху гоже кладут деревянный кружок или керамическую тарелку и гнет.

Посуду с огурцами накрывают чистой тканью и выдерживают при комнатной температуре несколько дней. Затем переносят их в холодное помещение.

Через 10–15 дней доливают рассолом до краев и закрывают крышками.

Маринованные острые огурцы

10 кг огурцов, 250 г зелени укропа, 15 г зелени эстрагона, 15 г корня хрена, 1–2 головки чеснока, 15–20 г семян горчицы, 3–5 г черного перца.

Заливка: на 8л воды — 1,4 л столового уксуса, 250–400 г соли, 300–500 г сахара.

Свежие огурцы тщательно помыть, вертикально уложить в подготовленные банки. Укроп нарезать кусками длиной 10–15 см и вместе с эстрагоном положить на дно банок и затем — сверху, остальные приправы уложить на дно. Банки заполнить кипящим маринадом и пастеризовать при температуре 90 °С: литровые и 2-литровые банки — 20–25 мин, 3-литровые — 30–35 мин.

Салат из огурцов, физалиса и моркови

1 кг огурцов, 1 кг физалиса, 500 г моркови, 500 г лука, 300 г чеснока, 10 горошин черного перца, 100 г сахара, 2 ст. л. соли, 100 мл яблочного уксуса.

Морковь и огурцы нарезать кружочками. Физалис очистить от оболочки, обдать кипятком и протереть каждый плодик чистой тканью, чтобы снять налет.

Репчатый лук нарезать кольцами, а чеснок — мелкими дольками. Все ингредиенты смешать, добавить соль, сахар и перец горошком.

Через 10–15 мин после выделения из овощей сока, кипятить их 10 мин с момента закипания.

Затем разлить по стерилизованным банкам, закатать и перевернуть вверх дном.

Огурцы, маринованные путем самостерилизации

На дно 3-литровых банок (небольшие банки для этой цели неудобны) положить по 10 г укропа, петрушки, сельдерея; листья хрена, смородины и мяты. Хорошо помытые огурцы — лучше корнишоны — разложить вертикальными и горизонтальными рядами, по возможности, поплотнее. Сверху положить ветку укропа с зелеными семенами. В середину банки осторожно налить чистой кипящей воды из чайника таким образом, чтобы она не текла по стенкам банки (они сами равномерно нагреются). Наполнив банку кипятком доверху, закрыть ее крышкой, которую до этого нужно держать в горячей воде. Подержать банку с крышкой 3–5 мин, затем воду вылить, а в банку сразу же снова налить кипящей воды. Прежде чем проделать это в третий раз, в банку с огурцами положить несколько очищенных зубков чеснока и 10 г хрена. Вместо воды на этот раз залить банку горячим маринадом, который приготовить из воды от первой заливки. Маринад (3–4 ст. л. соли, 1–2 ст. л. сахара) довести до кипения. После 2 мин кипения в кипящую смесь долить 150–200 мл уксуса. Кипящим маринадом залить банку так, чтобы он полился через край, закатать герметически и поставить вверх дном — в таком положении держать до полного остывания содержимого банки.

Засолка огурцов в бочках

Основной рецепт I

100 кг огурцов, 3 кг укропа (стебли с листьями и семенами), 1 кг листьев хрена, 300 г корня хрена, 1 кг листьев черной смородины, 10–15 головок чеснока, 10 стручков красного острого перца.

Рассол на 10 л воды: при засоле крупных огурцов — 840–950 г соли;

при засоле средних огурцов -730-840 г соли;

при засоле мелких огурцов -620-730 г соли.

Для засола нужно брать огурцы поздних сборов. Наилучше для соления подходят огурцы длиной 8—15 см, то есть недозрелые плоды с небольшими семенными камерами и недоразвитыми семенами.

Свежесобранные огурцы вымачивают, периодически меняя воду (не более 6 ч), и моют. Листья также тщательно моют. Укроп нарезают кусками длиной 15–20 см. Корни хрена и чеснок очищают. Подготовленные приправы кладут на дно бочек и поверх огурцов. Если бочки вмещают более 100 л, листья и специи кладут и посредине. Стенки бочки натирают чесноком. Плотно укладывают в бочки огурцы: чем больше огурцов поместится в посуде, тем выше будет концентрация молочной кислоты при брожении и тем лучше будут сохраняться соленые огурцы. Если огурцы солят в бочках с двойным дном, то его вставляют после заполнения бочки, а рассол заливают через шпунтовое отверстие. При засоле в открытых бочках огурцы накрывают сверху полотняной салфеткой, кладут деревянный кружок из лиственных пород и гнет. Чтобы не попадала пыль в бочку, ее тоже накрывают сверху.

После заливки рассолом посуду с огурцами вначале держат в помещении с температурой 18–20 ºС, при которой наиболее быстро проходит процесс ферментации. Через несколько дней огурцы переносят в холодное место, где ферментация заканчивается. В обычном погребе ферментация заканчивается через 30–35 дней. В первые дни после начала ферментации происходит бурное выделение газов, и уровень рассола повышается, а затем резко снижается. Нужно следить, чтобы огурцы все время были покрыты рассолом. В случае необходимости рассол следует доливать (на 1 л воды — 20 г соли и 9 г лимонной кислоты).

Правильно приготовленные огурцы светло-зеленого или желто-зеленого цвета, твердые, хрустящие; они легко ломаются пополам, а на разломе не имеют пустот; у них приятный кисло-соленый вкус и запах приправ.

Неудачи при засоле огурцов связаны прежде всего с условиями ферментации и последующего хранения. Соленые огурцы имеют невысокую кислотность, поэтому при хранении, особенно при повышенных температурах, они часто размягчаются, теряют вкус и запах. Чем ниже температура хранения, тем менее вероятны нежелательные явления.

Оптимальная температура для хранения огурцов — около 1 ºС. Качество соленых огурцов иногда ухудшается и из-за неправильного подбора. Во-первых, не все сорта огурцов пригодны для засола. Не годятся и слишком мелкие, менее 7–8 см, и очень крупные огурцы. Мелкие огурцы не приобретают соответствующего вкуса и быстро размягчаются. Быстрее размягчаются и начинающие желтеть крупные огурцы с развитыми семенами. Пустоты в плодах возникают и на поле при сильном росте, и во время ферментации. Качество соленых огурцов во многом зависит и от воды — вода должна быть жесткой.

Качество засоленных огурцов во время хранения может пострадать из-за развития на поверхности рассола плесени и пленчатых микроорганизмов. Плесень быстро разлагает молочную кислоту, которая является консервирующим началом соленых огурцов. В такой среде быстро развиваются гнилостные микроорганизмы, и огурцы размягчаются, становясь непригодными в пищу. Чтобы предупредить это нежелательное явление, пленку периодически снимают, а салфетку, кружок и гнет тщательно моют и ошпаривают кипятком. Плесень не развивается, если поверхность рассола посыпать сухим горчичным порошком.

Засолка огурцов в небольшой посуде

Основной рецепт II

10 кг огурцов, 320 г укропа, 20 г чеснока, 60 г корня хрена, 70 г листьев сельдерея, петрушки, черной смородины, 14 г черного горького и красного острого перца.

Рассол на 10 л воды: при засоле крупных огурцов — 840–950 г соли;

при засоле средних огурцов -730–840 г соли;

при засоле мелких огурцов -620-730 г соли.

В домашних условиях огурцы часто солят в эмалированной посуде и стеклянных банках. При этом придерживаются той же последовательности, что и при засоле в бочках. Приправы закладывают на дно, а огурцы кладут сверху. В небольшую посуду предпочтительнее закладывать небольшие огурцы. Рассол заливают с некоторым избытком. Сверху также кладут деревянный (не фанерный!) кружок или фарфоровую тарелку и гнет. Посуду с огурцами накрывают чистой тканью и выдерживают при комнатной температуре несколько дней до начала молочнокислого брожения. После этого огурцы переносят в холодное помещение с температурой 0–1 °С. Через 10–15 дней, когда ферментация закончится, в посуду доливают рассол до краев и закрывают крышкой.

Огурцы, соленные со сладким перцем

10 кг огурцов, 2,5 кг сладкого перца, 5 зубков чеснока, 350 г зелени укропа, 10 г красного острого перца, 60 г вишневых листьев, 9 г лавровых листьев, 60 г дубовых листьев.

Рассол на 10 л воды: при засоле крупных огурцов — 840–950 г соли;

при засоле средних огурцов -730-840 г соли;

при засоле мелких огурцов -620–730 г соли.

Перец помыть, очистить от семян и выложить в банки вместе с огурцами. Для ускорения брожения огурцы предварительно на 2–3 мин опустить в кипящую воду. Солить в бочках или небольшой эмалированной посуде (см. выше). Огурцы, соленные с перцем, перед употреблением нарезать и заправить растительным маслом.

Малосольные огурцы

10 кг огурцов, 300 г зелени укропа, 50 г корня хрена, 3–5 стручков красного острого перца, 10–20 зубков чеснока.

Рассол: на 10 л воды — 600 г соли.

Огурцы вымочить в течение 2–4 ч, тщательно помыть, обрезать с обоих концов для ускорения брожения и плотно уложить в 3-литровые банки. Специи положить на дно и затем — сверху. Приготовить рассол, дать отстояться, профильтровать, подогреть до температуры 50–60 °С и залить в банки с огурцами. Завязать банки марлей. Через 2–4 дня ферментация заканчивается — и огурцы готовы к употреблению. Чтобы ускорить процесс брожения, в рассол можно положить небольшой кусок ржаного хлеба и долить немного рассола из соленых огурцов.

Пикули из соленых огурцов

10 кг огурцов, 200–300 г свежего укропа с семенами, 2–3 головки чеснока, 10–15 горошин душистого перца.

Рассол: на 10 л воды — 250 г соли.

Огурцы очистить от кожуры, нарезать кружочками или кубиками, выложить вместе со специями в банки или бутылки с широким горлом и залить горячим рассолом до краев горлышка. Сразу же закатать. Такие огурцы можно употреблять уже через несколько недель — для приготовления салатов, супов и соусов.

Соленые стерилизованные огурцы (1)

Огурцы стерилизуют, если нет условий для хранения их при оптимальной температуре, то есть при 0–1 °С. Соленые огурцы, приготовленные одним из способов, промыть и выложить в банки. Рассол процедить и залить им огурцы. Стерилизовать в кипящей воде пол-литровые банки 2–3 мин, литровые -5-7, 2-литровые — 10–12, 3-литровые — 13–15 мин. Закатать.

Соленые огурцы, консервированные с уксусом

1 кг соленых огурцов, 30 г свежего укропа (или 10 г сухих семян укропа или тмина), 5 г зелени эстрагона, 2 зубка чеснока, 1 ч. л. тертого корня хрена, по щепотке черного и красного острого перца, семян горчицы, душистого перца.

Заливка: на 1 л рассола, в котором солились огурцы — 60 мл столового уксуса.

Твердые соленые огурцы тщательно помыть и выложить в банки вместе с измельченными укропом, чесноком, хреном, эстрагоном, перцем. Рассол, в котором солились огурцы, процедить, довести до кипения, добавить черный и душистый перец, горчицу, уксус, которым залить им огурцы в банках.

Пастеризовать при температуре 90 °С пол-литровые банки — 10 мин, литровые — 15 мин.

Маринованные огурцы «Горчичные»

10 кг огурцов, 500 г семян горчицы, 2–3 луковицы, 1 головка чеснока.

Заливка: на 5 л воды -5л столового уксуса, 200–300 г соли, 1–2 кг сахара.

Крупные огурцы с хорошо развитыми семенами тщательно помыть, очистить, разрезать пополам и удалить семена. Оставшуюся мякоть нарезать кубиками. Воду довести до кипения, добавить уксус и залить маринадом огурцы. Через 1 ч огурцы вынуть и переложить в банки. Через несколько часов огурцы пересыпать семенами горчицы, мелко нарезанным луком и чесноком. Маринад, в котором вымачивались огурцы, профильтровать, подогреть, растворить в нем соль и сахар и залить огурцы в банках. Пастеризовать при температуре 90 °С пол-литровые банки 10 мин, литровые и больше -12-15 мин.

Огурцы, соленные с чесноком

10 кг огурцов, 3 зубка чеснока, 1 стручок или щепотка сушеного красного острого перца, 2 корня хрена, пучок зелени эстрагона, 400 г зелени укропа.

Состав рассола тот же, что при засолке огурцов в бочках.

Солить обычным способом.

Соленые стерилизованные огурцы (2)

10 кг огурцов, 500 г корня хрена, 10–15 зубков чеснока, 5–7 лавровых листов, по 10 дубовых, вишневых и черносмородиновых листьев, 300–400 г зелени укропа, 10–15 зерен горчицы, 20–25 г семян укропа.

Состав рассола тот же, что и при засолке огурцов в бочках (см. рецепт).

Для засолки огурцов этим способом обычно берут банки со стеклянными или металлическими крышками с зажимами. В каждую банку положить по одному дубовому, вишневому и черносмородиновому листику, зелень укропа, очищенные и измельченные корни хрена, один зубок чеснока. Выложить в банки огурцы, залить горячим рассолом, закрыть крышками с зажимами и оставить в теплом помещении на 3–4 дня, после чего поставить в холодное место. Через 10–15 дней пастеризовать при температуре 85 °С литровые банки 20 мин, 3-литровые — 40 мин. Если на поверхности рассола появилась плесень, ее снимают, а рассол процеживают.

Огурцы в томатном соусе

5 кг огурцов, 2 кг помидоров, 4 болгарских перца, 2 стручка горького перца, 1 ст. сахара, 1 ст. растительного масла, 2,5 ст. л. соли, 2 ст. л. уксусной эссенции, 1 головка чеснока.

Помидоры, болгарский перец, горький перец пропустить через мясорубку, проварить 10 мин. Добавить сахар, растительное масло и соль, варить 5 мин.

Огурцы, нарезанные кружочками, всыпать в соус и проварить 5 мин, добавить уксусную эссенцию, пропущенный через чесночницу чеснок и варить 15 мин. Горячими разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Маринованные очищенные огурцы

Хорошо развитые зрелые огурцы тщательно помыть, очистить, разрезать, удалить семена, нарезать огурцы кубиками. Смешать огурцы с солью (на 1 кг нарезанных огурцов — 50 г соли) и поставить в холодное место. Затем огурцы отделить от сока и разложить по банкам, пересыпая семенами горчицы и мелко нарезанным луком.

Из равных частей воды и столового уксуса приготовить маринад и в горячем виде налить в банки с огурцами. Через 2 суток огурцы откинуть на дуршлаг. Маринад профильтровать. В 1 л маринада растворить 0,8 л столового уксуса и 150 г сахара.

Банки с огурцами залить кипящим маринадом и пастеризовать при температуре 85 ºС пол-литровые банки — 10 мин, литровые и больше- 12–15 мин.

Если огурцы будут храниться при температуре 0–5 ºС, пастеризовать необязательно.

Консервированные огурцы с соком из смородины

Подобрать одинаковые по размеру небольшие огурцы. Хорошо промыть, срезать кончики. На дно каждой банки положить по 2–3 горошины черного перца, бутона гвоздики, 1–2 зубка чеснока, по веточке укропа и мяты. Огурцы положить в банки вертикально. Залить заливкой, приготовленной из 1 л воды, 250 мл сока спелой смородины, 50 г соли и 20 г сахара. Довести до кипения и разливать по банкам. Сразу же закрыть крышками и стерилизовать 8 мин.

Маринованные корнишоны

10 кг корнишонов, 300–400 г зелени укропа, по 30–35 г листьев и корней хрена, 0,5 ч. л. сухого или 1–2 стручка свежего красного острого перца, 1 ч. л. семян горчицы, щепотка молотого черного перца, 1 головка чеснока.

Заливка: на 10 л воды — 5–6 л столового уксуса, 120–160 г соли, 120–160 г сахара.

Все приправы должны быть свежими, только укроп можно заменить семенами. Нужно обязательно класть все приправы, в противном случае огурцы будут иметь неприятный запах уксуса.

Молодые здоровые огурцы длиной 5–7 см тщательно помыть и плотно уложить (вертикально) в банки. Для каждой банки постараться подобрать огурцы одинакового размера.

Свежий укроп нарезать кусками длиной 10–15 см и вместе с эстрагоном положить на дно банок, а затем еще сверху. Листья и измельченные корни хрена, чеснок, горчицу и перец положить на дно. Кипящим маринадом заполнить банки с огурцами и пастеризовать при температуре 85 °С пол-литровые банки — 10 мин, литровые и больше — 12–15 мин.

Огурцы в горчице

1 кг мелких огурцов, 3 луковицы, пучок зелени укропа, 1 ч. л. уксуса, 350 г сухой горчицы (молотой), 5 ст. л. сахара, лавровый лист, перец.

Огурцы помыть и вытереть насухо. Нарезать лук, укроп, положить вместе с горчицей и сахаром в уксус и нагреть. Добавить растёртый лавровый лист и перец. Помешивая, довести до кипения. Положить огурцы и, осторожно переворачивая их, дать закипеть. Снять с огня и горячими вместе с рассолом разложить по банкам. Закатать.

Фруктово-овощное ассорти

На 3-литровую банку — 2 сладких перца, 4–5 небольших огурцов, 10 маленьких плотных помидоров, 10–15 твердых слив, 3–4 груши, 3–4 яблока, 1 небольшой кочан цветной капусты (можно взять и белокочанную капусту, но ее нужно разрезать на 4 части), 3–4 зубка чеснока, 7-10 молодых кочанчиков кукурузы, зелень укропа, петрушки, листья вишни, смородины, 4–5 цветков чернобрывцев (класть в банки в самом конце перед закруткой, чтобы они не потеряли свой вид и запах).

Залить 2 раза кипяченой водой на 20 мин, 3 раза маринадом.

Маринад: на 1 л воды — по 4 ч. л. соли, сахара, 50 мл уксуса.

Закатать и укутать до полного остывания. Капуста имеет розоватый оттенок. Очень красиво и вкусно.

Огурцы, консервированные с сахаром

Для рассола берут 1 л воды, 2 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара и пряности (укроп, петрушку, сельдерей, кориандр), листья хрена и черной смородины, кипятят 15 мин. Подготовленные огурцы плотно укладывают в вертикальном положении в банки, добавляют 2–3 зубка чеснока и плод сладкого перца, заливают кипящей водой на 2 мин, затем сливают, снова заливают кипятком на 2 мин, сливают и заливают кипящим рассолом, добавляя в каждую литровую банку по 1 ст. л. 9 %-го уксуса, сразу закатывают, переворачивают, укутывают, до полного охлаждения. Необходимое количество рассола обычно составляет половину объема банки, в которой консервируют огурцы или другие продукты.

Огурцы по-польски

1,5 кг огурцов, 4–5 луковиц, стручок острого перца, 12 лавровых листов, 1–2 ст. л. острого красного перца, 3 ст. л. яблочного уксуса, 1 л воды, 4 ст. л. соли, 1 ст. сахара.

Огурцы нарезать ломтиками (не чистить). Лук почистить, нарезать кольцами. Перец очистить, удаляя плодоножки и сердцевину, нарезать соломкой. Огурцы положить в банку, переложив луком и приправами. Довести до кипения воду с уксусом, солью и сахаром. Горячим маринадом залить огурцы, закрыть банки и стерилизовать 30 мин при температуре 75 ˚С.

Огурцы маринованные салатные

10 кг огурцов, 300–500 г лука, 1 ст. л. семян укропа или тмина.

Заливка: на 6 л воды ~ 2 л столового уксуса, 100–150 г соли, 0,5–1 кг сахара, 15–20 горошин черного перца.

Свежие зеленые огурцы тщательно помыть, очистить н нарезать кружочками толщиной 6–8 мм. Пересыпать солью, укропом или тмином, молотым перцем и мелко нарезанным луком. Эту смесь плотно уложить в банки и залить горячим маринадом. Пастеризовать при температуре 85 °С пол-литровые банки 10 мин, литровые — 15 мин.

Огурчики «Простенькие»

Огурцы помыть (если прошло более 2 ч после снятия с кустов, то предварительно вымочить в воде не менее 6 ч, чтобы вытеснить воздух), плотно уложить в банки, сверху — 2–3 зубка чеснока, укроп, эстрагон (тархун), листья черной смородины, вишни, петрушки. Залить кипящей томатной массой, сразу закатать, перевернуть, укутать до полного охлаждения. Хранить в прохладном месте.

Томатная масса: помыть зрелые помидоры, опустить в кипяток на 1–2 мин, снять кожуру, пропустить через мясорубку, добавить соль и сахар, прокипятить и сразу заливать огурцы. На 1 л томатной массы требуется 1 ст. л. (с верхом) соли и 1 ст. л. (без верха) сахара.

Огурчики «Прелесть»

На 4 литровые банки -4 кг огурцов среднего размера.

Помыть и положить на 1,5 ч в холодную воду.

Приготовить заливку: соединить в одной миске 1 ст. сахара, 200 г растительного масла, 1 ст. уксуса, 3 ст. л. соли, 2 ст. л. измельченного чеснока, 1 ст. л. сухой горчицы, 2 ст. л. молотого черного перца — все аккуратно перемешать.

Огурцы разрезать на 4 части, положить в миску с широким дном и залить приготовленным соусом. Оставить на 3 ч, периодически помешивая. Затем разложить по подготовленным банкам вместе с заливкой, аккуратно уплотнить, стараясь не помять. Стерилизовать 20 мин. Закатать, перевернуть вверх дном, укутать до охлаждения.

Огурчики для мужчин

Вымыть и простерилизовать банки, положить туда разные пряности и хорошо помытые огурцы со срезанными хвостиками. Отдельно сделать рассол. На 1 л холодной воды положить 2 ст. л. соли (с верхом) и залить огурцы. Так они стоят три дня. На второй-третий день поднимается пена. Вылить этот рассол с пеной в кастрюлю, кипятить, периодически снимая пену по ходу дела. Кипятком залить огурцы, закрыть простерилизованными крышками. Через сутки банки перевернуть вверх дном. Огурцы получаются хрустящими, солоновато-кислыми, как раз такими, какие любят большинство мужчин.

Огурцы, маринованные с морковью

На одну 3-литровую банку -125 мл уксуса, 3 ст. л. соли, 6 ст. л. сахара, 1,5 л воды, перец горошком, лавровый лист, укроп, чеснок, 1,5–2 морковки, нарезанные кружочками.

Разложить огурцы и специи по банкам, залить рассолом и стерилизовать 8—10 мин. Огурцы отменного вкуса, хрустящие.

Салат из огурцов в собственном соку

На 4 кг огурцов — 200 мл уксуса, 200 г растительного масла, 200 г сахара, 2 головки чеснока, 1 ч. л. молотого черного перца, соль — по вкусу.

Чеснок натереть на мелкой терке. Огурцы помыть, разрезать вдоль на 4 части, а затем еще пополам, положить в большую эмалированную кастрюлю. Добавить уксус, сахар, растительное масло, сок, молотый черный перец, чеснок. Все перемешать и поставить на 3 ч. Потом огурцы аккуратно разложить по стерилизованным банкам, влить жидкость. Стерилизовать литровые банки с момента закипания — 15 мин, после чего закатать.

Огурцы в яблочном соке

Вместо уксуса можно использовать любой ягодный сок. Особенно вкусными получаются огурцы, законсервированные в соке черной смородины. А можно вместо сока положить горсть ягод любой смородины.

Огурцы обдать кипятком и сразу опустить в холодную воду. На дно подготовленных баночек выложить зонтики укропа, листики черной смородины, по 2 зубка чеснока и 1 кусочку хрена. Затем заполнить их огурцами, желательно маленькими.

На 1 л заливки, состоящей из 1 ст. сока и 3 ст. воды, положить 1 ст. л. соли, закипятить и залить огурцы.

Банки стерилизовать 10–15 мин и закатать. Охладить, перевернув каждую из них вверх дном.

Салат «Зимний»

По 1 кг капусты, моркови, перца, лука, помидоров, огурцов, 200 мл уксуса, 2 ст. л. соли, 1 ст. сахара, 0,5 л растительного масла.

Капусту нашинковать, морковь натереть на терке, перец нарезать соломкой, лук нарезать кольцами, помидоры нарезать дольками. Огурцы разрезать на 4 части, а затем пополам.

Влить в кастрюлю растительное масло. Когда масло закипит, положить лук, перец и проварить 10 мин, после чего добавить капусту и 1 ст. л. соли и еще проварить 10 мин.

Затем добавить морковь, хорошо закипятить и всыпать сахар, 1 ст. л. соли, влить уксус и последними положить огурцы и помидоры. Кипятить 30 мин. Содержимое вместе с соком разложить по стерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном и укутать до полного остывания.

Консервированные огурцы в тыквенно-яблочном соку

Заливка: на 1 л тыквенного сока — 2 ст. яблочного сока, 60 г соли, 80 г сахара.

Огурцы обдать кипятком и сразу охладить в холодной воде. Разложить по банкам и трижды заливать кипящей заливкой. Закатать и перевернуть банки вверх дном.

Салат-полуфабрикат

Огурцы помыть, нарезать кружочками. Морковь натереть на крупной терке. Лук нарезать кольцами. Подготовить пол-литровые банки. На дно банок положить нарезанный чеснок, 1 ч. л. нарезанной зелени укропа, лавровый лист, душистый перец. Дальше выкладывать слоями лук, морковь, огурцы.

Залить маринадом.

Маринад: на3 л воды — 150 г соли, 300 г сахара, 400 мл уксуса.

Стерилизовать 30–40 мин и закатать.

Зимой открыть, слить, заправить майонезом.

Салат из огурцов

4 кг огурцов разрезать вдоль на 4 части, столько же моркови очистить и натереть на терке для моркови по-корейски, добавить по 200 г сахара, растительного масла, уксуса и 3 ст. л. соли. Хорошо перемешать и оставить на 3 ч. Разложить по подготовленным литровым банкам и стерилизовать 30 мин. Закатать.

«Огород в банке»

На 3-литровую банку: 7–8 огурцов, по 1 луковице, моркови, кабачку, 3–4 болгарских перца, 1 кочан капусты, 3–4 зубка чеснока, зелень.

Маринад: 1,5 л воды, 2 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, 100 мл уксуса — варить 15 мин.

Все овощи помыть, очистить, капусту разрезать на 4 части. В банки на дно положить укроп и петрушку. Далее выложить овощи в такой последовательности: огурцы — лук— морковь — перец — капуста — чеснок — помидоры.

Залить овощи горячим маринадом и стерилизовать 15–20 мин. Закатать.

«Огуречик-огонек»

На 2,5 кг огурцов — по 175 г растительного масла, сахара, 175 мл уксуса, 125 г соли, 1 ст. л. (без верха) молотого черного перца, по 1 ст. л. (с верхом) сухой горчицы и толченого чеснока.

Огурцы помыть и нарезать дольками одинакового размера, выложить в миску и засыпать туда специи, соль, добавить уксус, масло и сахар. Все хорошо перемешать. Дать постоять 2 ч, затем разложить по литровым банкам и простерилизовать 30 мин. Банки закатать.

Выход: 3 литровые банки.

Салат на зиму «с корейским акцентом»

4 кг маленьких огурчиков разрезать вдоль на 4 части, 1 кг лука — кольцами, 1 кг кабачков — соломкой, 800 г моркови натереть на терке для моркови по-корейски, 1 кг капусты нарезать квадратиками, 3 стручка горького перца и головку чеснока мелко нарезать. Добавить 3 ст. л. соли, по 200 г растительного масла, уксуса, сахара; перемешать и оставить на 3 ч. Разложить по подготовленным пол-литровым банкам и стерилизовать 30 мин.

Салат из огурцов с горчицей

4 кг огурцов, по 3 ст. л. соли, нарезанной зелени петрушки, 6 зубков чеснока, по 1 ст. растительного масла, сахара, уксуса, по 1 ст. л. сухой горчицы, молотого черного перца.

Огурцы нарезать разной формы и засыпать всеми специями, оставить на 3 ч, чтобы огурцы пустили сок, периодически помешивая. Затем разложить по банкам, разделить равномерно всю жидкость, которая выделилась, и стерилизовать литровые банки 15 мин. Закатать.